



Muscat 2007 « Réserve »

Appellation : Appellation Alsace Contrôlée.

Lieux dits : Différents lieux-dits assemblés.

Sol : Marno-calcaire.

Cépage : 90 % Muscat Ottonel – 10 % Muscat d'Alsace

Age des vignes : entre 20 et 30 ans.

Fermentation : en cuves inox sous contrôle de température.

Mise en bouteille : Au printemps suivant la récolte. Mise en bouteille au Domaine.



Analyses finales : Alcool : 12,5 %
 Sucre résiduel : 0,04 % ou 0,4 g. par litre
 Acidité totale : 0,60 % ou 6 g. par litre (acide tartrique)

Commentaires :

Introduit en Alsace vers 1850, ce cépage représente environ 3,6 % des surfaces plantées – (14500 ha). Il est possible de trouver deux variétés de Muscat à savoir :

Muscat Ottonel : raisin blanc qui apporte finesse et rondeur au vin et des arômes très délicats.

Muscat d'Alsace : raisin de couleur rose – rouge qui apporte l'acidité et la fraîcheur et des arômes un peu plus puissants.

Notes de dégustations :

Le Muscat est un vin qui se boit jeune, sur le fruit. Nous aimons le servir à l'apéritif, ou lors de réceptions il peut être un excellent compagnon pour les asperges et certains poissons fumés.